

BOARD:
Elizabeth M. Hagood
Chairman
Edwin H. Cooper, III
Vice Chairman
Steven G. Kisner
Secretary



C. Earl Hunter, Commissioner

Promoting and protecting the health of the public and the environment.

BOARD:
Henry C. Scott
Paul C. Aughtry, III
Glenn A. McCall
Coleman F. Buckhouse, MD

Inspecciones de establecimientos de comida

¿Qué son inspecciones de establecimientos de comida?

Inspecciones que *se enfocan y dan prioridad* a cinco (5) categorías consideradas “**riesgos**” y que muy a menudo contribuyen a enfermedades causadas por la comida.

¿Qué son factores de riesgos?

Son condiciones, procesos o prácticos que resultan en peligros fuera de control para la seguridad de la comida. El United States Centers for Disease Control (CDC por sus siglas en inglés) ha identificado cinco (5) riesgos o puntos mayores que contribuyen al desarrollo de bacterias en las comidas.

1. Temperaturas inapropiadas
2. Proceso inadecuado al cocinar
3. Mala/poca higiene personal
4. Equipo contaminado
5. Comidas de fuentes inseguras

Usando estos cinco (5) puntos de riesgos identificados por el CDC, DHEC (Departamento de Salud y Control Ambiental) ha desarrollado ocho (8) **puntos críticos de riesgo** que usarán los inspectores durante la inspección.

1. Que los alimentos peligrosos se cocinen con el proceso adecuado
2. Que las temperaturas para cocinar los alimentos peligrosos sea la correcta
3. Que el proceso de enfriar y recalentar las comidas peligrosas sea el correcto
4. Que empleados con infecciones sean restringidos de manejar las comidas
5. Que la higiene personal sea apropiada
6. Contaminación cruzada (la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro)
7. Lavado, enjuague y medidas sanitarias
8. Comidas que vienen de una fuente aprobada

¿Cómo el riesgo básico de inspección cambia la manera en que se hace la inspección en mi establecimiento?

La inspección de un establecimiento de comida requiere que el inspector se concentre en evaluar el grado de control activo que el operador tiene sobre los factores de riesgo. Para poder estimar apropiadamente el control gerencial, el inspector tendrá que dedicar la mayor parte del tiempo a observar las prácticas y procedimientos que lo ayudarán a encontrar esos puntos de riesgo, además de hacerles preguntas a los trabajadores.

¿Qué puedo hacer para asegurarme de que mi establecimiento está cumpliendo para evitar estos puntos de riesgo?

1. Manténgase en comunicación con su inspector y haga preguntas.
2. Hágase del hábito de revisar estos riesgos continuamente y haga las correcciones necesarias cuando se necesiten.
3. Identifique las comidas de alto riesgo y el proceso de preparación. Asegúrese de que tiene un plan correctivo en caso de contaminación cruzada. Tome la temperatura de los alimentos para estar seguro de que se mantiene normal.
4. Practique y esfuerza el lavado de las manos por todos los empleados cada vez que cambien de tarea.
5. Asegúrese de que los empleados que estén sufriendo de síntomas como diarrea, fiebre y vómito sean restringidos del manejo de los alimentos.